

## Cocktails Martini

- **Dry Martini** SECO | CURTO | FORTE 12€  
**Gin Beefeater, Vermute Dry, Azeitona Verde**

Na cidade de Martinez, na Califórnia, um barman foi desafiado por um cliente a criar-lhe algo especial e único. Assim surgiu a base que deu vida aos famosos Dry Martini.

*In Martinez, California, a bartender was challenged by a customer to create something special and unique for him. That was the kick start to the famous Dry Martinis.*
  
- **Vesper** SECO | CÍTRICO | FLORAL 12€  
**Gin Beefeater, Vodka Absolut, Lillet Blanc, Limão**

Variação do Dry Martini que aparece pela primeira no livro de Ian Fleming, Casino Royal de 1953. Onde Bond, James Bond pede o seu Vesper.

*A variation of the Dry Martini, first appearing in Ian Fleming's 1953 book, Casino Royal. Where Bond, James Bond orders his Vesper.*
  
- **Passion Star Martini** FRUTADO | DOCE | AVELUDADO 12€  
**Vodka Absolut, Licor de Maracujá, Maracujá, Xarope de Baunilha, Espumante**

Este cocktail provocativo vem da visão de Douglas Ankrah de que os bares deveriam ser mais ousados, divertidos e sensuais.

*This provocative cocktail comes from Douglas Ankrah's vision that bars should dare to be more fun and sensual.*
  
- **Cello Martini** CURTO | CÍTRICO | FORTE 12€  
**Gin Beefeater, Limoncello**

Uma sinergia entre a elegância clássica do Dry Martini com a frescura e acidez do Limoncello.

*A synergy between the elegance of the classic Dry Martini with the freshness and acidity of the Limoncello.*

EST. 1982

○ **ElderFlower Martini** FLORAL | FORTE | EQUILIBRADO 12€

Vodka Absolut, Vermute Dry,  
Licor de Flor de Sabugueiro

Uma criação original que junta o clássico ao moderno.  
A variação do clássico Vodka Martini com as notas florais características do licor de origem francesa produzido com flores de sabugueiro apanhadas manualmente perto dos Alpes.

*An original creation that combines the classic with the modern.  
A variation on the classic Vodka Martini with the characteristic floral notes of the French liqueur produced with elder flowers hand-picked near the Alps.*

○ **Café de São Bento Martini** CAFÉ | DOCE | FORTE 12€

Vodka Absolut, Licor de Tequila de Café

Uma variação do Express Martini criada pela equipa do Café São Bento. O conceito vem de manter a elegância e excelência do cocktail clássico dando-lhe um twist moderno e exótico.

*A twist of the Espresso Martini created by the Café São Bento's team. The concept comes from maintaining the elegance and excellence of the classic cocktail, giving it a modern and exotic twist.*



## Cocktails Clássicos

○ **Negroni** AMARGO | HERBAL | CÍTRICO 12€

Gin Beefeater, Vermute Rosso, Campari

Em 1919 um cliente pede ao barman Fosco Scarselli para fazer uma variação do cocktail “Americano”, mas que fosse mais forte para o ajudar a combater um dia difícil.

*In 1919, a customer asks bartender Fosco Scarselli to make a variation of the “Americano” cocktail, but one that is stronger to help him fight a difficult day.*

# CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

○ **Old Fashioned** FORTE | ESPECIARIA | CARAMELO 12€

**Bourbon Four Roses, Açúcar, Angustura, Laranja**

O cocktail preferido de Don Draper em Mad Men, está na base do conceito inicial de “cocktail”, que era a definição de mistura de um destilado, bitter, água e açúcar.

*Don Draper's favorite cocktail in Mad Men, is at the bottom of the initial concept of “cocktail”, which was a mixture of a distillate, bitter, water and sugar.*

○ **Manhattan** FRUTADO | DOCE | AVELUDADO 12€

**Bourbon Four Roses, Vermute Rosso, Angustura, Laranja**

Com nome de um dos mais famosos bairros de Nova Iorque, surge numa festa organizada pela mãe de Winston Churchill onde ofereceu este cocktail como aperitivo a Samuel J. Tiden, então candidato à Presidência dos EUA.

*Named after one of the most famous neighborhoods in New York, it appears at a party thrown by Winston Churchill's mother, where she offered this cocktail as an aperitif to Samuel J. Tiden, then candidate for the US Presidency.*

○ **Tom Collins** LONGO | CÍTRICO | GASEIFICADO 12€

**Gin Beefeater, Sumo de Limão, Xarope de Açúcar, Soda**

Surge numa brincadeira criada 1874, esta baseava-se num rumor que um homem chamado Tom Collins estaria a insultar os amigos próximos de alguém num bar. Quando chegavam ao bar para perceber o que se passava e perguntavam pelo Tom Collins eram recebidos com um excelente cocktail de Gin.

*Appears in a funny story created in 1874, this was based on a rumor that a man named Tom Collins was insulting someone's close friends in a bar. When they arrived at the bar to understand what was going on and asked for Tom Collins, they were greeted with an excellent Gin cocktail.*

- **French 75** CÍTRICO | SECO | GASEIFICADO 14€  
**Gin Beefeater, Champanhe, Sumo de Limão, Xarope de Açúcar**  
O cocktail de “Casablanca” é inspirado nos famosos canhões franceses de 75mm utilizados na Primeira Guerra Mundial. Criado em Paris, ganhou um grande populismo no Stork Club, nos EUA.  
*The “Casablanca” cocktail is inspired by the famous French 75mm cannons used in the First World War. Created in Paris, it became popular at the Stork Club, in the USA.*
- **Whisky Sour** CÍTRICO | AVELUDADO | EQUILIBRADO 12€  
**Bourbon Four Roses, Sumo de Limão, Xarope de Açúcar, Clara de Ovo, Angustura**  
No Séc. XVIII devido a várias doenças havia a necessidade da população especialmente marinheiros de consumirem mais vitamina C ao longo do dia a dia, para suavizar o sabor era misturado com destilados e açúcar.  
Evoluindo até aos dias de hoje como o conhecemos.  
*In the 18<sup>th</sup> century, due to various diseases, the population, especially sailors, needed to consume more vitamin C throughout the day, to soften the taste, it was mixed with distillates and sugar. Evolving to the present day as we know it.*
- **Mojito** CÍTRICO | LONGO | MENTOLADO 12€  
**Rum Havana 3, Lima, Açúcar Amarelo, Hortelã, Soda**  
Numa expedição em busca do Novo Mundo, Sir Francis Drake vê o seu navio ser atacado por uma doença e procura solução em criar um medicamento com os ingredientes que encontrara numa praia das Caraíbas.  
A mistura de sumo de lima, açúcar, hortelã e aguardente de cana viajou por todo o mundo crescendo nas festas de Havana.  
*Searching for the New World, Sir Francis Drake sees his ship attacked by a disease. Seeking a solution to create a medicine with ingredients he found on a Caribbean beach. The mix of lime juice, sugar, mint and cane brandy traveled all over the world growing at Havana parties.*

# CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

○ **Caipirinha** CÍTRICO | FORTE | DOCE 12€

**Cachaça Janeiro, Lima e Açúcar Amarelo**

São Paulo foi atacado pela gripe espanhola quando se criou a base de um remédio caseiro que ao longo dos anos foi se aperfeiçoando e tornando-se a bebida mais popular no Séc. XIX.

*São Paulo was struck by the Spanish flu when the basis of a home medicine was created. Over the years it was perfected and became the most popular drink in the 20<sup>th</sup> century.*

○ **Daiquiri** CÍTRICO | DOCE | CURTO 12€

**Rum Havana 3, Sumo de Limão, Xarope de Açúcar**

Durante as invasões Europeias aos países das Caraíbas, o almirante Edward Vernon ordenou que o Rum fosse misturado com água e limão para suavizar o seu teor alcoólico, pois este era consumido em excesso pela marinha. Sr. Jennings Stockton Cox escreve no seu diário de bordo a receita com o nome da cidade portuária Daiquiri, onde acrescenta açúcar ao cocktail.

*While European ias invading the Caribbean countries, Admiral Edward Vernon ordered that Rum should be mixed with water and lemon to soften its alcohol content, because I was being consumed in excess by the navy. Mr. Jennings Stockton Cox writes in his logbook the recipe named after the port city Daiquiri, where he adds sugar to the cocktail.*

○ **Aperol Spritz** CÍTRICO | HERBAL | GASEIFICADO 12€

**Aperol, Prosecco, Soda e Laranja**

No período lombardo-veneziano os soldados austríacos começaram a beber vinhos de Vêneto, mas como eram muito fortes diluíram-no com água gaseificada para suavizar o sabor. O nome vem de origens alemãs (spritzen) que significa borrifar.

*In the Lombard-Venetian period, Austrian soldiers started drinking Veneto wines, but because they were too strong they diluted it with carbonated water to soften the taste. The name comes from German origins (spritzen) which means to sprinkle.*

○ **Kir Royal** SECO | FRUTADO | GASEIFICADO 17€  
**Champanhe, Licor de Cassis**

Em 1904 ficou conhecido como “Kir” o cocktail que tinha como nome inicial de “classic blanc” que consiste na mistura de vinho branco com creme de cassis.

Hoje temos imensas variedade da “marca” Kir.

*In 1904 it became famous as “Kir”, the cocktail that had the initial name “Classic Blanc” which consists of a mixture of white wine with crème de cassis. Today we have a huge variety of the Kir “brand”.*

○ **Porto Tónico** CÍTRICO | FRESCO | GASEIFICADO 12€  
**Vinho do Porto Branco, Hortelã, Limão e Água Tônica Premium**

Pensa-se que tenha sido criado pela comunidade inglesa com a necessidade de terem um aperitivo menos alcoólico utilizando a base de um clássico inglês.

*It is thought to have been created by the English community with a need for a less alcoholic aperitif based on an English classic.*

○ **Alexander** CREMOSO | DOCE | CHOCOLATE 12€  
**Brandy Macieira, Licor de Cacau e Natas**

Alexander é inspirado num famoso jogador de basebol de Philadelphia que jogou a final do World Series 15.

Em 1930 temos a referência ao Brandy Alexander no “The Savoy Cocktail Book”.

*Alexandre is inspired by a famous baseball player from Philadelphia who played in the 1915 World Series final.*

*In 1930 we have a reference to Brandy Alexander in “The Savoy Cocktail Book”.*

# CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

## Whisky

<b>Jameson</b> IRLANDA   BLENDED	10€
<b>Jameson Black Barrel</b> IRLANDA   BLENDED	12€
<b>Jameson 18 anos</b> IRLANDA   BLENDED	23€
<b>Bushmills Single Malt 10 anos</b> IRLANDA   SINGLE MALT	12€
<b>Johnnie Walker Red Label</b> ESCÓCIA   BLENDED	11€
<b>Johnnie Walker Blue Label</b> ESCÓCIA   BLENDED	40€
<b>Chivas Regal 12 anos</b> ESCÓCIA   BLENDED	12€
<b>Chivas Regal 18 anos</b> ESCÓCIA   BLENDED	18€
<b>Macallan 12 anos Double Cask</b> ESCÓCIA   SINGLE MALT HIGHLAND	19€
<b>Glenlivet The French Oak Reserva 15 anos</b> ESCÓCIA   SINGLE MALT	16€
<b>Four Roses Bourbon</b> USA   BOURBON	10€
<b>Jack Daniels</b> USA   BOURBON	11€
<b>Bulleit Rye</b> USA   RYE	12€
<b>Nikka From the Barrel</b> JAPÃO   BLENDED	14€

EST. 1982

◆  **Gin**  ◆

<b>Beefeater Dry Gin</b>	10€
Schweppes premium, meia lua de limão	
<b>Martin Millers London Dry</b>	12€
Schweppes premium, pau de canela, zeist de limão	
<b>Plymouth</b>	13€
Schweppes premium, zest de limão	
<b>Monkey 47</b>	16€
Schweppes premium, zest de laranja	
<b>Hendricks</b>	14€
Schweppes premium, rodela de pepino	
<b>Sharish</b>	13€
Schweppes premium, zimbro, meia lua de maçã verde	

◆  **Vodka**  ◆

<b>Absolut</b>	10€
<b>Absolut Elyx</b>	15€
<b>Grey Goose</b>	14€
<b>Kettel One</b>	11€

◆  **Rum**  ◆

<b>Havana 3</b>	10€
<b>Havana 7</b>	12€
<b>Havana Seleccion de Maestros</b>	18€
<b>Diplomatico 12 Reserva Exclusiva</b>	16€
<b>Zacapa 23</b>	20€



# CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

## Tequila Mezcal

<b>Olmecca Silver</b>	8€
<b>Olmecca Altos Reposado</b>	10€
<b>Avion Añejo</b>	20€
<b>Cazcabel Coffee</b>	13€
<b>Del Maguey Vida</b>	14€

## Aguardente

<b>Pisco 1615 Acholado</b>	8€
<b>Cachaça Janeiro</b>	8€
<b>Aguardente Bagaceira</b> Palácio da Brejoeira	15€
<b>Aguardente Velha</b> Palácio da Brejoeira	19€
<b>Macieira XO</b>	15€
<b>Ramos Pinto</b>	16€
<b>Adega Velha XO 12 anos</b>	16€
<b>Ferreirinha Reserva</b>	17€
<b>Cognac V.S.Martell</b>	16€
<b>Cognac Martell XO</b>	45€
<b>Cognac Remy Martin V.S.O.P</b>	18€

EST. 1982

◆  **Porto**  ◆

<b>Taylor's Extra Dry</b>	8€
<b>Taylor's Fine Tawny</b>	8€
<b>Taylor's 10 anos</b>	12€
<b>Taylor's 20 anos</b>	13€
<b>Quinta Nova LBV</b>	12€

◆  **Madeira**  ◆

<b>Justino's Vinho Madeira 1999</b>	11€
-------------------------------------	-----

◆  **Moscatel**  ◆

<b>JMF Roxo</b>	10€
<b>JMF 20 anos</b>	12€

◆  **Licores Aperitivos**  ◆

<b>Fernet Branca</b>	9€
<b>Disaronno</b>	9€
<b>Saint Germain</b>	9€
<b>Licor Ginja D'Obidos</b>	8€
<b>Vila das Rainhas c/ fruto</b>	8€
<b>Licor Beirão</b>	8€
<b>Amendôa Amarguinha</b>	8€
<b>Macieira Cream</b>	8€
<b>Sambuca Ramazzotti</b>	9€
<b>Limoncello Villa Massa 50cl</b>	9€
<b>La Quintinye</b>	9€

# CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

## Cerveja | *Beer*

Sagres 0.20cl	3€
Sagres 0.33cl	3,9€
Heineken 0.33cl	4,5€
Guinness	5€
Sagres Preta	3,9€
Sagres Zero	3,9€

## Águas | *Water*

Água 0.75cl	3,5€
Água com Gás 0.75cl	3,5€
Água das Pedras 0.20cl	3,9€
Água Castelo 0.20cl	3,9€

## Sumos | *Soft drinks*

Refrigerantes	3,9€
Sumos Naturais	5€
Limonada   Laranja   Tomate	

## Cafés | *Coffees*

Café	2,5€
Café Duplo	4€
Cappucino	4€
Chá	4€